

MENU DI MARE

L'entr   di mare

Starters

Polipetto di Manfredonia su soffice di patate di Sant'Emiliano,
pendolini glassati al timo e sponzale fritto

  22

(Octopus on potato fluff, thyme-glazed pendolini and fried local onion)

Scrigni di pesce spada al sale Maldon affumicato con mousse di caprino
ai semi di papavero e chutney di ananas in agrodolce

  20

*(Smoked Maldon salt swordfish scones with poppy seed goat cheese mousse and
sweet and sour pineapple chutney)*

Capesante *Hokkaido Japan* brasate su cremoso di piselli verdi, saut  
di cardoncelli della Murgia e riccioli di bacon croccante

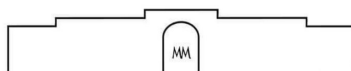
  23

*(Hokkaido Japan scallops on creamy green peas, saut   of mushrooms and crispy
bacon)*

Cilindro di calamaro verace all'aceto di riso su gazpacho di
barbabietole, scapece allo zafferano e garbugli di ortaggi alla menta

 18

*(Squid cylinder with vinegar on beet gazpacho, saffron bread crumbs, and mix of
vegetables with mint)*



TARTARE E CRUDITÀ

Tartare di tonno fresco *pinna gialla* con dadolata di avocado, salicornia e dressing di yogurt greco alle erbe

€ 22

(Fresh yellowfin tuna tartare with diced avocado, salicornia and herb Greek yogurt dressing)

Battuto di scampi *porcupine* su brounoise di ortaggi scottati e spuma di zucca profumata al curry

€ 23

(Porcupine shrimp tartare on blanched vegetables cubes and curry-scented pumpkin mousse)

Ceviche di salmone pregiato *Astara* su grisbi di riso shari, tartare di rape rosse e guacamole

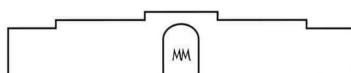
€ 20

(Astara fine salmon ceviche on shari rice, red turnip tartare and guacamole)

Crudità di crostacei pregiati, molluschi e pescato del giorno (secondo disponibilità)

€ 39

(Crudités of fine crustaceans, shellfish and catch of the day (subject to availability))



I primi di mare

First course

Tubetti rigati trafilati al bronzo in guazzetto cremoso di patate affumicate, ricci di mare e polvere di alga spirulina € 25

(Bronze-drawn tubetti pasta, creamy smoked potato, sea urchin and spirulina seaweed powder)

Paccheri di semola macinata a pietra *Senatore Cappelli* con pignatella di polpo verace, gel di burrata e croccante di tarallo speziato € 21

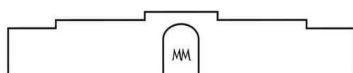
(Senatore Cappelli paccheri pasta with octopus, burrata cheese and spiced tarallo crunch)

Cappellacci marmorizzati con ripieno di gambero rosso e pistacchio di Bronte, fondo di pastinaca e gel al nero di seppia € 25

(Stuffed cappellacci pasta with red shrimp and Bronte pistachio on parsnip bottom and squid ink gel)

Spaghettone chitarra tirata al torchio con spuma di cacio e pepe, ceviche di tonno fresco, lardo agrumato del Gargano e caffè € 23

(Spaghettone pasta with cacio e pepe mousse, fresh tuna ceviche, citrus lard and coffee)



I secondi di mare

Second course

Cubotti di baccalà *Gaspè* in olio cottura su cremoso di ceci neri della Murgia e cespuglietti di rape in due consistenze € 21

(Cod cubes in cooking oil, creamy black chickpeas and turnip bush in two textures)

Tataki di tonno fresco in crosta di sesamo e senape di Digione su gel di avocado e zenzero, bouquet dell'orto e riduzione di salsa teriyaki affumicata € 23

(Fresh tuna tataki in sesame and mustard crust, avocado and ginger gel, vegetables and smoked teriyaki sauce reduction)

Barbecue di pesci, crostacei e molluschi € 35

(Barbecue of fish, crustaceans and shellfish)

Pescato fresco del giorno al carrello € 7/etto

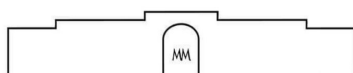
(Fresh catch of the day by the cart)

Gamberi rossi e scampi *(Red shrimps and prawns)* € 9/etto

Astici vivi *(Live lobsters)* € 9/etto

Aragoste vive *(Live lobsters)* € 15/etto

*alcuni prodotti potrebbero essere abbattuti



MENU DI TERRA

L'entr  

Starters

Battuta di fassona piemontese speziata con tuorlo d'uovo croccante, fonduta di caciocavallo stagionato in grotta e polvere di pomodoro essiccato € 23

(Spiced Piedmontese fassona beef with crispy egg yolk, cave-aged caciocavallo cheese fondue and dried tomato powder)

Roll   di petto d'oca al fumo di faggio su misticanza gourmet, aspretto di frutti rossi e riduzione di vincotto primitivo € 21

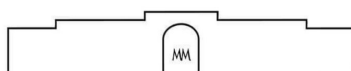
(Goose breast roll in beech smoke, mixed green salad, red fruits gel and primitivo wine reduction)

  Fiori di zucca farciti in tempura croccante, coulis di peperone alla brace e cenere di capperi di Pantelleria € 18

(Stuffed squash blossoms in crispy tempura, grilled bell pepper coulis and caper crumbs)

  Scacchiera di sushi vegetariano con dressing di salsine homemade € 18

(Vegetarian sushi with dips dressing)



Il primo piatto

First course

Garbugli di pasta fresca con genovese di lepre sfumata di Sauvignon blanc, chips di guanciale di Faeto e carpaccio di tartufo nero € 22

(Long fresh pasta served with hare flavored with Sauvignon blanc, shavings of guanciale and slices of black truffle)

🍴 Bauletti farciti con stracciatella di burrata, pesto di zucchine, datterino giallo confit e crumble di leccine disidratate € 22

(Bauletti pasta stuffed with burrata stracciatella, zucchini pesto, yellow date confit and dehydrated leccine crumble)

🍴 Fusillone di semola rimacinata *Senatore Cappelli* con pendolini alle tre consistenze, coulis al basilico e canestrato di Puglia stagionato €19

(Fusilli pasta served with pendolini tomatoes, basil and aged cheese of Puglia)

Il secondo piatto

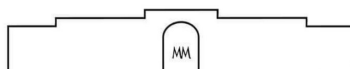
Second course

Sella di agnello in crosta di tarallo alle erbe su polentina di mais all'onda, ristretto di mirtillo nero al Primitivo e cardoncelli trifolati € 25

(Saddle of lamb in herb crust, cornmeal polenta, Primitivo-wine reduction, cranberry and cardoncelli mushrooms)

Chateaubriand di vitello al sale rosa dell'Himalaya, salsa remoulade e trionfo di verdure del nostro orto € 28

(Chateaubriand of veal with Himalayan pink salt, remoulade sauce and vegetables from our garden)



Petto d'anatra laccata al miele d'acacia con indivia belga brasata,
chutney di albicocca, zenzero e riduzione al Porto

€ 23

*(Honey lacquered duck breast with braised Belgian endive, apricot chutney, ginger
and port reduction)*

🍷 Tomina ai 3 latti *Caseificio 5 Santi* piastrata su letto di radicchio
tardivo stufato con uvetta, anacardi e mosto cotto ai fichi

€ 18

*(Tomina cheese with 3 different milks, stewed radicchio salad, raisins, cashews and
cooked fig must)*

Contorni

Side dishes

Patate chateaux alle erbe aromatiche

€ 7

(Chateaux potatoes with herbs)

Insalatona gourmet

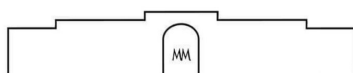
€ 10

(Gourmet salad)

Verdura cotta del giorno (

€ 8

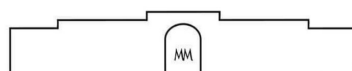
(Cooked vegetable of the day)



DESSERT E FORMAGGI

Dessert and cheeses

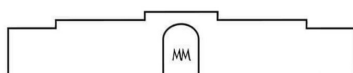
Mousse al mango e lime su croccante di frutti rossi e coulis ai lamponi <i>(Mango and lime mousse on crunchy red fruit and raspberry coulis)</i>	€ 9
Sfere di tiramisù in chiave moderna <i>(Tiramisu balls with a modern twist)</i>	€ 10
Cupoletta con ricotta di pecora su bisquit, geleè di arancia, glassa al pistacchio e linfa di mandorle <i>(Dome with ricotta cheese, bisquit, orange gelee, pistachio glaze and almond syrup)</i>	€ 10
Semifreddo alle arachidi salate, crumble ai cereali e fave di cacao, ganache al mascarpone e colatura al caramello <i>(Salted peanut parfait, cereal crumble and cocoa beans, mascarpone ganache and caramel dressing)</i>	€ 9
Spumoncino leccese artigianale con cuore morbido alle mandorle e fichi, colatura di fondente e cristalli di cupeta <i>(Artisanal spumoncino leccese with soft almond and fig heart, fondant drippings and cupeta crumble)</i>	€ 9
Lingotto al limone con dressing alla menta <i>Lemon ingot with mint dressing</i>	€ 8
Degustazione di formaggi locali pregiati <i>Caseificio 5 Santi</i> con mostarde e frutta secca <i>(Tasting of local and national cheeses by the cart with mustards, and dried fruits)</i>	€ 25



BEVANDE

Drinks

Acqua naturale/frizzante cl 0,65	€ 3
<i>(Still/Sparkling water cl 0,65)</i>	
Calice di vino	€ 6
<i>(Wine glass)</i>	
Flute di Prosecco	€ 8
<i>(Prosecco flute)</i>	
Calice di Franciacorta	€ 11
<i>(Sparkling wine glass)</i>	
Calice di Champagne	€ 16
<i>(Champagne glass)</i>	
Coperto	€ 3
<i>(Cover)</i>	



LISTA DEGLI ALLERGENI



1. Cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati



2. Crostacei e prodotti a base di crostacei



3. Uova e prodotti a base di uova



4. Pesce e prodotti a base di pesce



5. Arachidi e prodotti a base di arachidi



6. Soia e prodotti a base di soia



7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)



8. Frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti



9. Sedano e prodotti a base sedano



10. Senape e prodotti a base di senape



11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo



12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale



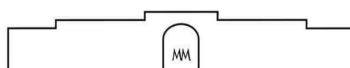
13. Lupini e prodotti a base di lupini



14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE: NON È QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA. IL PERSONALE È A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI.

IN-HOUSE PRODUCTION IS OF AN ARTISANAL NATURE: IT IS THEREFORE NOT POSSIBLE TO GUARANTEE THE TOTAL ABSENCE OF TRACES OF ALLERGENS IN THE FINISHED PRODUCTS, EVEN WHEN NOT FORESEEN IN THE RECIPE. THE STAFF IS AVAILABLE FOR FURTHER INFORMATION.



Terra degli Ulivi

RESTAURANT

